







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, tomates Emincé de champignons à la ciboulette 		Pizza au fromage  Céleri rémoulade	Férié : 8 Mai
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Echine de porc sauce charcutière Haricots verts persillés Riz	Pâtes à la bolognaise Dos de lieu sauce aux herbes Pâtes à la bolognaise  Fenouil braisé	Boulettes de bœuf  Carottes Vichy Semoule aux épices	
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		
DESSERT	Fruit frais  Ananas poché aux épices	Liégeois Abricot façon Melba Fruit frais 	Rocher coco  Fruit frais	
MENU DES MATERNELLES	Salade de pommes de terre, tomates Cordon bleu Haricots verts persillés Riz Fruit frais	Pâtes à la bolognaise Pâtes à la bolognaise Fenouil braisé Fromage ou Laitage Liégeois	Pizza au fromage Boulettes de bœuf Carottes Vichy Semoule aux épices Rocher coco	



Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine (sauf le lundi)



Plat végétarien

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**



1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**